

## RECETTE SAUCE KEBAB

Pour la sauce blanche kebab :

- Une échalote ou un oignon.
- Du persil et de la ciboulette .
- 1/2 concombre râpé
  - 1 cuillère à café de jus de citron.
  - 4 gousses d'ail.
  - menthe fraîche ou aneth ( facultatif )
  - 200 ou 400 g de fromage blanc
- 30% de mayonnaise du poids de fromage blanc choisi
  - exemple : 200g fromage blanc = 60g mayonnaise
- Sel et poivre.
- une pointe d' harissa selon le goût de chacun ( facultatif )
- Dans un saladier, versez 200 à 400 grammes de fromage blanc (tout dépend de la quantité et du goût voulu ).
- Émincez très finement l'échalote et l'ail, ciselez la ciboulette et le persil , râpé le concombre la mayonnaise versez le tout dans le fromage blanc.
- Versez la cuillère à café de jus de citron.
- Remuez,salez,poivrez la sauce est prête pour emploi !